
Une dégustation d'**Alexis Goujard**

CHICS ET DÉLICIEUX
LES PLUS SÉDUISANTS ROSÉS DE FRANCE

Tout le monde fait la différence entre un rosé à robe pâle et un rosé coloré. Nous proposons une approche plus gourmande et subtile, en distinguant les rosés d'apéritif des rosés de gastronomie.


D.R.
Au château Simone, près d'Aix, Jean-François Rougier (à d.) et son père élaborent un rosé d'une grande vinosité.

De Brest jusqu'à Nice, il est le nouveau chouchou des Français, un vin associé au plaisir, au *farniente*, à la liberté. Impossible, au cœur de l'été, de ne pas être impressionné par le nombre de magnums de rosé servis sur la Côte d'Azur. On le déguste frappé sur les transats du Nikki Beach à Ramatuelle, il brille le soir dans les luxueux carrés des yachts amarrés dans le port d'Antibes.

Contrairement à tous les autres vins, c'est sa couleur qui détermine l'acte d'achat d'un rosé. L'amateur a donc tendance à distinguer deux écoles. Les rosés à robe très pâle et aux légers arômes d'agrumes, qui s'affichent comme de purs vins de plaisir. Ils représentent la tendance à la mode. Et ensuite les rosés de tempérament, la seconde catégorie, qui revendiquent davantage leur origine, comme à Sancerre ou à Bandol. Selon les cépages dont ils sont issus, certains de ces rosés rivalisent avec des vins rouges ou blancs. Si vous en doutez, servez à l'aveugle et dans un verre noir le rosé issu de sciaccarellu et barossa du domaine Abbatucci…

Sans négliger la séduction opérée par la couleur (la robe de certains vins est mentionnée dans cette dégustation), nous préférons ici distinguer deux familles de rosés : les rosés d'apéritif et les rosés de gastronomie.

Les rosés dits d'apéritif, frais et croquants, sont taillés pour éveiller les papilles. Souvent vinifiés par pressurage direct (lire l'encadré page suivante), ils se distinguent par un style proche d'un vin blanc aux arômes de raisins rouges. Les Provençaux sont les maîtres de ce style, où brillent les côtes-de-provence du domaine de la Courtade et du château Sainte Roseline, les coteaux-d'aix du château La Coste ou les bandols de Pibarnon. Des vins célèbres à juste titre, mais chers. Si vos moyens sont limités, mettez plutôt le cap sur le sud de la vallée du Rhône : le fin rosé du Luberon du château La Canorgue (8,80 €) ou le mourvèdre gourmand d'Emmanuelle et Marc Kreydenweiss, proposé à seulement 7,50 €, méritent un hommage.

Ensorcelant abouriou

Les rosés de gastronomie bousculent plus les codes. Couleur, puissance et tanins n'effraient pas leurs créateurs. En bouche, ils sont plus nourrissants. Ces vins colorés et vineux sont capables d'animer des plats plus élaborés. On pense au château Simone, à Palette, précurseur de ce style, mais aussi au tavel d'Éric Pfifferling, fascinant exemple de ces rosés structurés. Quant aux rosés des Riceys du Champenois Olivier Horiot, ils affichent, à six ans, une superbe jeunesse.

Ailleurs, la vallée de la Loire et le Sud-Ouest se distinguent. Dans la première, les frères Amirault proposent un sublime pur cabernet franc de Bourgueil, élevé en fûts. Dans le second, la cuvée Marmandais d'Elian Da Ros, incroyable abouriou élevé 18 mois en foudres, vous ensorcelera.

POUR DÉGUSTER CE DOSSIER

Les vins ont été goûtés en mars 2014 par Alexis Goujard dans les locaux de La RVF. Ils sont ordonnés par note puis par préférence. La teinte particulière des robes de certains vins est notifiée :
- Rosé à la robe très pâle
- Rosé à la robe soutenue

ROSÉS D'APÉRITIF
Des vins frais et épicés, pour la soif

D'un fruité avenant, avec une texture assez fluide et à la robe souvent pâle, les rosés d'apéritif se montrent faciles d'accès et sont à leur meilleur dans les deux ans. Ces bandols, côtes-de-provence, coteaux-d'aix-en-provence, luberons, patrimonios, sancerres et autres languedocs s'imposeront comme des compagnons fidèles à l'apéritif dès que le soleil pointera ! Profitez d'eux sur les salades et les grillades. Rappelons le plus important pour obtenir un rosé désaltérant, surtout dans une année de forte acidité comme 2013 : le vigneron doit trouver la maturité juste pour obtenir de la matière tout en sauvegardant la fraîcheur (mais sans verdeur). Pas simple !

15/20
■ DOMAINE RAY-JANE
Bandol 2013 (robe très pâle)
Grande expression fraîche d'un raisin qui a mûri doucement et a développé des arômes francs de fenouil et de garrigue parfumant une matière vigoureuse d'une acidité calée avec justesse pour éveiller les papilles. Bien typé, pour les amateurs de vins terriens.
Nombre de bouteilles : **4000**
Prix : **12 €**

15/20
■ DOMAINE ABBATUCCI
Vin de France Faustine 2013
Un très beau vin de sciaccarellu, barossa et vermentino intense, parfumé et fin. Son superbe fruit, mûr et frais, est éclatant de saveurs subtiles en bouche jusqu'à une finale étincelante. Sur des antipasti de légumes.
Nombre de bouteilles : **10 000**
Prix : **15 €**

15/20
■ DOMAINE DU GROS' NORÉ
Bandol 2013 (robe très pâle)
Si les rouges d'Alain Pascal, à La Cadière-d'Azur, affichent un style riche et puissant, son rosé se montre d'une grande délicatesse. Une bouche ciselée par des tanins fins et l'acidité vivifiante du mourvèdre, ponctuée de saveurs anisées. Ce beau rosé tout en finesse saura vous rafraîchir en début de repas.
Nombre de bouteilles : **30000**
Prix : **14,50 €**

14,5/20
■ CHÂTEAU DE PIBARNON
Bandol 2013
Toute la puissance des terroirs de La Cadière-d'Azur se lit dans ce rosé de haute concentration. On retrouve des épices fortes et des fruits rouges mûrs dans ce bandol à la structure poignante du mourvèdre. Il se révélera au début de l'été.
Nombre de bouteilles : **65000**
Prix : **20 €**

14,5/20
■ LA BASTIDE BLANCHE
Bandol 2012
Belle expression, un rien réductrice, de mourvèdre, le fruit est bien mis en avant tout en conservant une grande fraîcheur épicée. Le vin s'ouvre doucement et se dévoilera cet été. Dans un style digeste sans manquer de matière avec des feuilles de vignes farcies ou un granité de tomates au pesto.
Nombre de bouteilles : **65000**
Prix : **12 €**

14,5/20
■ CHÂTEAU LA CANORGUE
Luberon 2013
Les vins de Nathalie et Jean-Pierre Margan sont remarquables de précision et de plaisir. À l'image de ce rosé frais, aux saveurs de plantes, de fraises écrasées saupoudrées de poivre et de feuilles de menthe. Un vin joyeux et plein de vitalité !
Nombre de bouteilles : **40000**
Prix : **8,80 €**

Château de Roquefort

14,5/20
Côtes de Provence Corail 2013 (robe très pâle)
Après un millésime 2012 où la quasi totalité des 25 ha de vignes a été ravagée par la grêle, Raimond de Villeneuve peut à nouveau faire un Corail à base de grenache, carignan, cinsault et syrah, au nez subtil d'épices douces et de fruits rouges, une chair délicate et fraîche. Une valeur sûre.
Nombre de bouteilles : **70 000**
Prix : **12 €**

R. Gimon

14,5/20
■ CLOS SIGNADORE
Patrimonio A Mandria 2013
Pur niellucciu finement épicé aux notes de fraise fraîche. Franc et sec, il lie rondeur gourmande et fruité rafraîchissant. Un rosé franc du collier sur une entrée à base de tomates.
Nombre de bouteilles : **3000**
Prix : **16 €**

14,5/20
■ CHÂTEAU LA COSTE
Coteaux d'Aix-en-Provence Grand vin 2013
Le vinificateur du château La Coste, Matthieu Cosse, également

ROSÉ MODE D'EMPLOI

Saignée ou pressurage direct

La majorité des rosés sont produits via un pressurage direct du raisin : les baies sont légèrement foulées, macérées pendant 2 à 20 heures, puis pressées. Le jus fermente à basse température et suit le schéma de vinification du vin blanc. Cette méthode donne des rosés de couleur saumonée, très pâle. La méthode de la "saignée" permet d'obtenir davantage de couleur et de structure. Ici, les raisins macèrent dans une cuve de 10 à 48 heures, comme pour faire un rouge. Mais on interrompt le processus en effectuant la saignée : une partie du jus, plus coloré, présentant un semblant de tanins, est transférée dans une autre cuve pour fermenter en rosé. Seuls les Champenois peuvent mélanger vin rouge et vin blanc pour élaborer leurs rosés.

▶ Coordonnées des producteurs page 102